

# 2018 三能盃 烘焙新秀大賽

## 比賽辦法

主辦單位：三能食品器具股份有限公司  
總信食品有限公司、十代有限公司  
協辦單位：國立高雄餐旅大學 烘焙管理系

# 2018 三能盃 烘焙新秀大賽

## 一、活動主旨：

三能食品器具股份有限公司為培育遴選台灣各地烘焙新秀，暨推廣行銷台灣在地農特產品，希望藉由全國性的烘焙比賽來達到推廣行銷之效用。

本次比賽以台灣生產之農特產品為主原料，並以三能食品器具股份有限公司之烘焙器皿作為烤模，作品主題:母親節。藉此提升高中職學生的烘焙技巧及激發學生創意之能力，並希望開發出創意產品，引領烘焙產業國際發展趨勢，朝向「全球在地化~在地全球化」的趨勢演進。

## 二、

主辦單位：三能食品器具股份有限公司  
總信食品有限公司、十代有限公司

協辦單位：國立高雄餐旅大學 烘焙管理系

三、初賽日期：107年4月20日17:00前截止收件(以郵戳為憑)

四、決賽日期：107年5月10日(星期四)

報到時間：09:30~09:45，前製備及場地熟悉 09:45~10:00。

競賽時間：10:00~15:00 (五小時)

五、地點：國立高雄餐旅大學 烘焙管理系 第二實習大樓3樓 (D-306 烘焙教室)

## 六、報名辦法：

(一) 參賽者，全國之高中職學生2人一組，填妥報名資料，含授權書(附件一)、報名表(附件二)及作品說明書(附件三)，請以電腦繕打，詳細撰寫，附上清晰之成品照片。相關報名及競賽規則說明，可電詢 廖老師 0960333356。

(二) (一校至多2隊)報名資料於107年4月20日(星期五)前(以郵戳為憑)並以掛號寄至81271高雄市小港區松和路1號。高雄餐旅大學烘焙管理系 廖漢雄老師收。

(三) 同時e-mail寄至 廖漢雄老師 信箱 alex@mail.nkuht.edu.tw  
洪愷晨先生 信箱 [a6541265412@gmail.com](mailto:a6541265412@gmail.com)

## 七、比賽方式：

第一階段：以台灣農產品為主原料的烘焙產品，並以三能食品器具股份有限公司之烘焙器皿作為烤模，作品主題:母親節。(蛋糕及麵包各一種)，每種以烤盤二盤為限(數量、重量不拘，但請注意一致性)。

參賽者須將比賽之二項產品拍成5x7照片(亦可以彩色列印但以不失真為原則)，並請務必謹慎詳細、準確地書寫材料、作法(表格如附件)，相關書面資料須於107年4月20日(星期五)前(以郵戳為憑)以掛號寄至『81271 高雄市小港區松和路1號。高雄餐旅大學 烘焙管理系 洪愷晨先生收。』；同時以e-mail寄至洪愷晨先生 信箱 a6541265412@gmail.com。

主辦單位於04月25日(星期三)邀請評審團蒞校評選，並於04月25當天選出參加決賽12組，於04月25日寄出決賽通知書(公佈於本系網頁)並電話告知入圍選手參加決賽。比賽內容如有任何疑問可電洽 高雄餐旅大學烘焙管理系 洪愷晨先生:0937302151

第二階段：107年05月10日(星期四)上午08:10起在高雄餐旅大學 烘焙管理系烘焙教室現場比賽，頒發金牌、銀牌、銅牌各一組及優勝、佳作、敢鬥賞各三組。

## 八、評選方式：

(一) 初選評選：靜態書面審，依上述競賽規則，由評選團依參賽者所敘寫之配方內容及照片評選出前 12 組。

(二) 決賽評選：動態實作，決賽者於 5 個小時內完成(蛋糕及麵包各一種)，(數量、重量不拘，但請注意一致性) 每種以烤盤二盤為限。並於競賽時間內利用原工作檯，佈置完成展檯呈現。

## 九、注意事項：

(一) 材料準備：參賽選手須自備(台灣在地之主材料)，初賽照片中中之材料且需於現場製作，不可攜帶半成品，違者以零分計算。決賽當天所呈現之產品須完全符合配方中所敘並和照片中所呈現的材料一樣。

(二) 烤模準備：參賽選手自備模具，並需以三能食品器具股份有限公司之烘焙器具作為烤模。

(三) 產品創作理念說明表：作品主題:母親節，參賽選手必須呈現(菜卡)，將產品的創作理念，將陳列於成品桌上(100x60 公分)，產品的主題設計與展台布置將列入評分。

## 十、評分標準：

裁判評分：

1. 主題及創意 (含展台布置)30%
2. 市場可行性 20 %
3. 整體風味 20 %
4. 組織結構 20%
5. 食譜資料 10 % (裝飾、內容需與 食譜一致)

## 十一、比賽相關事務：

(一) 選手請於規定時間內報到，進行比賽前準備及比賽材料檢查。

(二) 選手報到時請攜帶決賽通知單及學生證以便核對身份。

(三) 賽前五分鐘選手請就會場，聆聽評審說明比賽注意事項，遲到選手將由平均分數中扣五分，遲到十五分鐘以上以自動棄權論。

(四) 第一聲哨響，由評審宣布比賽開始，並開始進行計時。

(五) 比賽結束前三十分鐘，提示比賽結束時間。

(六) 第二聲哨響，由評審宣布比賽結束，所有仍在進行製作的動作皆須停止。

(七) 停止計時後，選手於十分鐘內進行清理，並撤出選手自備用品，未清潔完全者由平均分數扣除五分。

(八) 選手須穿著標準廚師服裝及白色廚帽並自備比賽所需之菜卡。

(九) 主辦單位僅提供基本器具，其他各項所需之食材、相關器具(餐盤、杯具等)及個人用具、刀具等由選手自行準備。

(十) 主辦單位提供材料、設備表如下：

場地材料準備表（一組）

項目	名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	麵粉	高筋	kg	4	
2	麵粉	中筋	kg	1	
3	麵粉	低筋	kg	1	
4	全麥粉		kg	1	
5	裸麥粉		kg	1	
6	玉米澱粉		kg	0.2	
7	可可粉		kg	0.5	
8	白油		kg	1	
9	無鹽奶油	塊狀	kg	2	
10	丹麥醱酵無鹽奶油	片狀(900G)	片	2	
11	沙拉油		kg	0.5	
12	新鮮牛奶	瓶	kg	1	
13	砂糖		kg	1	
14	轉化糖漿		kg	1	
15	鹽		kg	0.1	
16	奶粉	脫脂	kg	1	
17	全蛋	帶殼	kg	2	
18	綜合蜜餞		kg	1	
19	快發酵母粉		kg	0.3	

20	芝麻	白	Kg	0.1	
21	芝麻	黑	kg	0.1	
22	葡萄乾		Kg	0.5	
23	杏仁片		Kg	0.2	
24	核桃		Kg	0.5	
25	糖粉		kg	0.5	
26	芝士粉	帕米桑乳酪粉	kg	0.5	
27	麵粉	法國麵包專用粉	kg	2	

場地設備準備表（一組）

項次	設備名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	不鏽鋼工作枱	長 x 寬 x 高=180x90x80cm	臺	2	
2	攪拌機	一貫(大、小攪拌缸)	臺	各 1	
3	蒸氣烤爐	3kw(44x65cm 烤盤)	層	2	
4	基本醱酵箱	溫濕度控制(44x65cm 烤盤)	層	2	
5	最後醱酵箱	溫濕度控制(44x65cm 烤盤)	層	2	
6	冷凍冰箱	(44x65cm 烤盤)	層	1	
7	冷藏冰箱	(44x65cm 烤盤)	層	1	
8	平烤盤	44x65cm	個	4	
9	產品框	70x45x4cm	個	2	
10	瓦斯爐	固定或可移動(單座)	座	1	
11	磅秤	3kg 精準度 1g	臺	1	
12	磅秤	100g 精準度 0.1g	臺	2	材料桌共用
13	溫度計	0~100c	支	1	
14	發酵盆(桶)	4 公升	個	2	
15	稱量原料容器	直徑 20cm	個	3	
16	稱量原料容器	直徑 10cm	個	3	
17	量杯	240cc	個	1	
18	麵粉篩	20~40 目	個	1	
19	切麵刀	不鏽鋼	把	1	

20	塑膠刮板		把	1	
21	橡皮刮刀		把	1	
22	桿麵棍	長 60cm	支	1	
23	桿麵棍	長 30cm	支	1	
24	打蛋器	不鏽鋼	支	1	
25	不鏽鋼	30cm	個	2	
26	不鏽鋼	15~20cm	個	2	
27	西點刀	長 30cm	把	1	
28	車輪刀		把	1	
29	小刀果刀	長 10cm	把	1	
30	木匙	長 30cm	把	1	
31	量尺	長 60cm 準確度 1cm	支	1	
32	蛋刷		支	1	
33	噴水器		個	1	
34	擠花袋	16 吋	個	1	
35	砧板	45x30x2cm	塊	1	
36	出爐手套	棉製、耐熱	雙	1	
37	抹布	棉製	條	2	
38	剪刀	尖嘴	支	1	
39	壓麵機	(丹麥整型機)	臺	2	共用
40	整型機		臺	1	共用
41	木板	45x60x1cm	塊	2	

42	帆布	45x140cm	條	2	
43	煎鍋		個	1	
44	煎匙		支	1	
45	急速冷凍冰箱	16 盤，零下 35c	臺	1	
46	塑膠箱(長方型)	長 x 寬 x 高=62x42x10cm	個	2	
47	垃圾桶		個	2	
48	(歐式麵包進爐器)	依烤爐尺寸	個	6	共用
49	拖把(乾、棉質長條狀)	整理(蒸汽烤箱爐內使用)	把	6	共用
50	急救箱(註 1.)		個	1	詳如下列:

急救箱:

項次	品名	規格	數量	適用症狀	分類
1	綠油精(小)	3gm/瓶	1 瓶	頭痛、暈等	外用藥
2	優碘外用液	25ml/瓶	1 瓶	外傷消毒、殺菌	
3	生理食鹽水	20cc/瓶	2 瓶	清潔傷口	
4	滅菌紗布塊	3*3	5 片	包紮、覆蓋傷口	
5	止血帶	40cm	1 條	大量出血急用	
6	OK 繃	24 片入/盒	1 盒	包紮、覆蓋傷口	
7	紙膠	1/2 吋	1 個	粘貼用	
8	體溫計	平體	1 支	量體溫	
9	棉棒	3 吋 10 支/包	1 包	擦拭傷口	
10	酒精棉片	10 片/包	1 包	消毒用	
11	燙傷藥膏		1 盒	擦拭傷口	
12	棉花棒		1 包	擦拭傷口	



## 十一、評審辦法：

### (一) 評審項目：

- 1、比賽作品在於表達所挑選原料之特性、口味、外觀、及主題創意並重。
- 2、產品上所有的裝飾品，都必須是可食用的。

### (二) 評分方法：

- 1、總計全部評審成績，平均後得出參賽者作品成績。
- 2、違規項目：
  - (1) 夾帶成品或半成品進場等，不予計分。
  - (2) 逾時未完成作品(5小時內)，不予計分。
  - (3) 請工作人員幫忙製作之行為，不予計分。
  - (4) 作品使用違禁調味品或化學添加物，則取消比賽資格。

## 十二、獎勵辦法：

金牌：1隊獎金 12000 元，得獎者每名獎牌 1 只、獎狀 1 紙、獎品 1 份。

銀牌：1隊獎金 9000 元，得獎者每名獎牌 1 只、獎狀 1 紙、獎品 1 份。

銅牌：1隊獎金 6000 元，得獎者每名獎牌 1 只、獎狀 1 紙、獎品 1 份。

優勝：3隊獎金(每隊)3000 元，得獎者，每名獎狀 1 紙、獎品 1 份。

佳作：3隊獎金(每隊)1500 元，得獎者，每名獎狀 1 紙、獎品 1 份。

敢鬥賞：3隊獎金(每隊)1000 元，得獎者，每名獎狀 1 紙、獎品 1 份。

Ps: 各隊-指導老師頒發獎狀 1 紙。

## 十三、參賽有關事項

- 1、主、協辦單位對比賽中，所使用的製作方式及所拍攝或錄影之影像照片保留全部權利。
- 2、主、協辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及客人之財物。
- 3、主、協辦單位在必要情況下有權修改比賽規則。

## 著作權及肖像權使用授權書 (附件一)

茲就本人參與本次競賽活動文字與作品資料，本人授權在本次活動中所拍攝有關文字、相片及肖像，均可在官方網站及相關刊物使用。主、協辦單位就該著作全部享有完整之著作權。

本人瞭解並同意上述授權。

此致

### 2018 三能盃 烘焙新秀大賽

立書人: \_\_\_\_\_

姓名: \_\_\_\_\_

法定代理人(監護人): \_\_\_\_\_

中華民國\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 2018 三能盃 烘焙新秀大賽-報名表 (附件二)

※第一階段繳交資料

學校名稱			學校地址				
			科系年級		指導老師		
指導老師 e-mail			指導老師 連絡電話				
通訊地址 (資料通知處)							
參賽者(1)1吋 照片黏貼處	姓名		生日		身分證 字 號		
	電話		傳真		手機		
	e-mail						
參賽者(2)1吋 照片黏貼處	姓名		生日		身分證 字 號		
	電話		傳真		手機		
	e-mail						
參賽者(1)學生證浮貼處				參賽者(2)學生證浮貼處			
備註	一、本比賽第一階段繳交檢附文件資料如下： 1、報名表一份(1) 2、產品說明表各一份(2) 二、第二階段繳交檢附文件資料如下： 1、產品說明表一份						

## 2018 三能盃 烘焙新秀大賽-蛋糕作品說明表 (附件三之一)

※第一階段繳交資料

姓名 參賽者(1)		姓名 參賽者(2)	
產品名稱		製作 過程	(需詳細地、清楚地說明製作步驟)
主 材 料	(台灣在地材料名稱及用量)		
使 用 之 烤 模	(三能公司模具名稱及用量)		
產 品 主 題 性	(母親節意涵之創作理念)	產 品 風 味	(簡單描述)
產品照片浮貼處 5 x 7			

## 2018 三能盃 烘焙新秀大賽-麵包作品說明表 (附件三之二)

※第一階段繳交資料

姓名 參賽者(1)		姓名 參賽者(2)	
產品名稱		製作 過程	(需詳細地、清楚地說明製作步驟)
主 材 料	(台灣在地材料名稱及用量)		
使 用 之 烤 模	(三能公司模具名稱及用量)		
產 品 主 題 性	(母親節意涵之創作理念)	產 品 風 味	(簡單描述)
產品照片浮貼處 5 x 7			